

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
SILVER CREST®

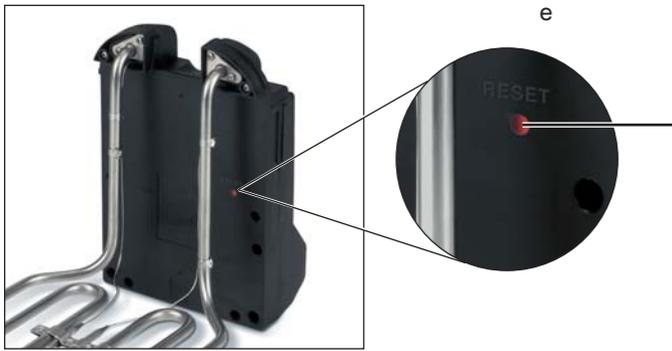
Cool-Zone фритюрница SKF 2300 A1



Cool-Zone фритюрница
Инструкция по эксплуатации



KOMPERNASS GMBH Burgstrasse
21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com ID-Nr. :
SKF2300A1-01 / 11-V1
ЯН: 63853



бор	3
льзованием	4
улинария	4
	4
	4
итания	5
иры	6
	6
	6
	6
масло или жир	7
	7
	8
	8
ельным после вкусов	9
	9
ева	9
ое обслуживание	10
	10
	10
ы времена	11
ем	12

по эксплуатации перед использованием прибора в первый раз и сохранить эту брошюру для последующего

е руководство по-кому бы то ни может приобрести устройство на более поздний срок.

Она не предназначена для использования
в неблагоприятных условиях.

Риск травмы!

Технике безопасности

Предупреждения электрического тока.

Подключите прибор к сети питания розетки доставки

с частотой ~ 50/60 Гц.

Используйте только вилки питания и / или кабелей

используемые сразу квалифицированными

специалистами или ближайшей отдел обслуживания клиентов.

Соединение питания никогда не станет мокрым или

поврежденным.

Не прикасайтесь к нагревательному элементу

или к силовым кабелям в воде, а не

используйте элементы под проточной водой.

Пара!

Избегайте прибор в непосредственной близости от

прибора без присмотра.

Не прикасайтесь к внешнему переключателю синхронизации

или к дистанционному управлению, чтобы управлять устройством.

Не используйте твердый жир (жир в блоках) в

нагревательном элементе. Элемент может быть поврежден

при перегреве, и существует опасность пожара!

Не используйте прибор в кастрюле или аналогичной.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, физиологическими или умственными способностями или

НЕДОСТАТКИ в опыте и / или знаний, если они не находятся под

наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или

получить от этой инструкции человека в том, как прибор будет

использоваться.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

- Убедитесь в том, что прибор установлен с безопасной и надежной установкой.

- Не включайте прибор, если он выдержал падение или поврежден. Организовать прибор для проверки и, при

необходимости, отремонтировать квалифицированными

специалистами.

- Во время процесса жарки горячий пар генерируется, особенно, когда крышка открыта. Держитесь на безопасном расстоянии от пара.

- Убедитесь, что все части полностью высохли перед заливкой масла или жидкий жир в фритюрницу. В противном случае,

горячее масло или жир может брызнуть из.

- Тщательно промокните все продукты питания высохнуть, прежде чем поместить их в фритюрнице. В противном случае,

горячее масло или жир может брызнуть из.

- Будьте особенно осторожны с замороженными продуктами

питания. Удалить все частицы льда. Чем больше льда есть на

продукты питания, тем более горячее масло или жир будет

разбрызгиваться.

- Некоторые части прибора сильно нагреваются во время

работы. Прикосновение к ним может привести к серьезным

ожогам.

те прибор на, если нет масла жидкого жира

начена только для жарки пищевых

назначен  для приготовления жидкостей.

относительно рамами лин

ется аккумулятор. При работе с

ми, пожалуйста, соблюдайте следующие правила: Cool-Zone фритюрница Инструкция

по эксплуатации

взрыва и травм!

огонь. Не заряжайте аккумуляторы.

е батареи, никогда не паять или сварные

и травм  существует!

ите состояние батарей. Утечки батареи

повреждению прибора.

сь использовать прибор в течение

времени,  выньте батарейки.

батарейки кислот, положить на пару

. Затем очистите батарейный отсек и

гора сухой тканью.

далеже от детей. Дети могут положить

проглотить их. Если батарея проглочена,

дь следует искать **НЕМЕДЛЕННО**.

Источник питания

короткий период таймера: AG13 кнопка клетки

LR44

1,5B

Комплект поставки

Описание прибора

1 Смотровое окно

2 Постоянный металлогидридных фильтр

3 Сковороды корзины

4 Контейнер из нержавеющей стали

5 Съёмный контроль и нагревательный элемент,

6 Кнопка освобождения крышки

7 Свернутый кабель

8 регулятор температуры

9 Контрольная лампа

0 Вкл / Выкл

Q таймер

вес Ручка кнопка блокировки

е Кнопка сброса

ПОДГОТОВКА

ный отсек, вынуть батарею и
ю полосу из батарейного отсека.

1. Установите прибор на горизонтальной, ровной и устойчивой
поверхности.

ответствии с маркировкой полярности,

Заметка:

ней стороне крышки батарейного отсека, а
ку батарейного отсека, так что он входит в
МЫМ.

Если вы хотите разместить фритюрницу ниже экстракционного
вентилятора плиты, убедитесь, что плита выключена.

ого периода Q обратно в выемку

2. Расслабить все силового кабеля от силового кабеля
фиксатором 7.

Кулинария

ожно канцерогенными веществами
реакции с аминокислотами при жарке
жим содержанием крахмала (при
С).

жать, не жарить продукты, которые имеют
мала, например, чипсы, при температурах,
менты должны быть приготовлены должен
нут золотисто-желтыми, а не

Только таким образом можно достичь

Заметка:

Используйте только масло или жиры, которые специально помечены
как непенящиеся и пригодны для глубокого обжаривания. Эта
информация должна быть на упаковке или маркировке.

а. В терморегуляторе 8 положение паузы

то напоминает вам, что вы развиваетесь в
которых может быть сформирован

Никогда не смешивайте различные типы масла или жира!

Фритюрница может пениться.

5. Заполните сухую и пустую фритюрницу (с нагревательным
элементом 5 вставляется) растительным маслом или жидким
соответственно. Расплавленный жир (около 3 л масло, или
примерно 2,5 кг твердого жира).



...может установить контакт с горячими
...нищи. Опасность поражения электрическим

Символ

пищевой продукт температура



...жарки 3.

...ы!

...бора, позаботьтесь, чтобы убедиться, что вы

...О на передней черной части.

...ановятся очень горячими! Опасность ожогов!



...ра.

...саци рукоятки вес вниз

....



...продуктов
...ищу на с On / Off переключатель

...интегрирована в On / Off переключатель 0 начинает

...температуры 8 к искомому

...льное масло или жир в настоящее время

...ой температуры. Когда требуемая

...стигнута зеленая контрольная лампа 9 начинает



ок. 130
креветки с чесночным соусом

Курица
ок. 150
°C

Картофельные чипсы. 170

(Свежий) °C

Рыба



Температура может



Значения даны только для ознакомления. Температура может
варьироваться в зависимости от консистенции и личного вкуса!



3. Потяните за ручку вверх, пока она не войдет в зацепление со слышимым.

4. Открыть крышку прибора, нажав на кнопку фиксатора
крышки 6.

5. Снимите сковороду корзины 3 и поместить в него
еда жариться. Обжаривания корзина 3 может, в лучшем случае,

может быть заполнена только до максимальной маркировки на
внутренней стороне обжаривания корзины 3 с продуктами питания
для жарки.

6. Осторожно заменить сковороды корзины 3 в
фритюрница.

7. Закройте крышку прибора. Это необходимо нажать в слышимом.

8. Сдвиньте кнопку фиксации рукоятки вес вниз.

Ручка теперь позволяет себе быть снижена. Обжаривания
корзина 3 в то же время, опускают в горячее масло или жир.

ири со свежим, сначала расплавить свежее
при низ  температуре, в отдельной
орожно вылейте расплавленный жир во
о было сделано, вставьте вилку в розетку и
у на.

храните фритюрницу с затвердевшим
температуре.

о, он может брызнуть на переplавку! Чтобы
те деревянные или пластиковые
ь несколько отверстий в повторно
дятся в том, что нагревательный элемент

авить жир, включить прибор с включением /
овите регулятор температуры 8
нтегрированы в вкл / выкл 0 приходит

жир не расплавится. Таким образом, зеленый
случаю, выйти и вновь загораться. Сначала
температуру жарки, когда весь жир растает.

Сигнальные тона по завершению обратного отсчета. Таймер
короткого периода Q выключается автоматически.



Заметка:

По истечению обратного отсчета нагревательного элемента 5

НЕ выключается! Поэтому обращать внимание на тон сигнала от 
таймера короткого периода кв, с тем, чтобы избежать порчи продуктов
питания жарится.

Заметка:

Когда батарея разряжается, замените. Всегда используйте батарею
замены одного и того же типа. Обратите внимание на правильную
полярность при вставке его.



После Сковороды

- Когда еда готова, потяните за ручку вверх, пока кнопка
фиксации ручки вес входит в зацепление.
- Оставьте сковороду корзины 3  в этом положении, чтобы стечь.
- Нажмите кнопку включения / выключения 0. Фритюрница
теперь выключен. Извлеките вилку из розетки.
- Когда пицца стекала, открыть крышку прибора, нажав
на кнопку фиксатора крышки 6.

ищу в миску или сито (выслано
ой бумагой!)



фритюрницу регулярно рекомендуется, после
иженным жир сливают в хорошо закрытой
ильнике или в прохладном складском
нтейнер через сито, чтобы удалить любые
и жира. Твердые жиры должны все еще быть
го они могут быть наливают.

и масло или жир

да он полностью остынет. Твердые жиры
идком состоянии, так что они могут быть

ора.

корзины 3.

ий / нагревательный элемент 5.

ный / нагревательный элемент 5 в

онтейнер из нержавеющей стали

ом от фритюрницы.

ир в подходящие контейнеры, например

пользуют разливочный Руннель в углу

ющей стали 4.

ел и жиров регулируются по-разному в

е или городе. Часто, не разрешается

слами или жирами с обычными бытовыми

и в местном отделении администрации

свалках.

Опасность!

Извлеките кабель питания от розетки перед чисткой. Существует
риск получения удара электрического тока!

Опасность!

Дайте фритюрницу остыть. В противном случае вы рискуете быть
сожжены!

Никогда не погружать элемент управления и нагрева 5, кабель

питания и вилка или корпус прибора под водой и никогда не
чистить их под проточной водой! Это может нанести
непоправимый ущерб прибору. При необходимости очистить
этот элемент с влажной тканью.



Внимание! Устройство повреждений!

При чистке компоненты не использовать агрессивные или абразивные
чистящие средства или материалы, такие как чистящее молоко или
стальную шерсть. Они могут повредить верхние поверхности прибора!



Для упрощения очистки, полностью демонтировать фритюрницу:

1. Откройте крышку прибора и снимите его, потянув его вверх.



2. Потяните за ручку вверх, пока она не войдет в зацепление со

слышимым. Удалите сковороду корзины 3.

3. Потяните / нагревательный элемент операционной 5 вверх

с направляющих. Поместите операционный / нагревательный

элемент 5 в чистом и сухом месте.

4. Выньте контейнер из нержавеющей стали 4 и повторно

переместить жир или масло



очистить перманентные металлический
жи прибора, а затем поместить крышку
с мягким моющим средством.
в течение короткого периода времени, а
и вперед.
рибора от чистой воды.
и поместить его в вертикальном положении
любая до сих пор во внутренней части
может стекать.
едиться. ет влаги ниже резиновой
не крышки прибора. При необходимости,
бу, чтобы высушить его. Имейте в виду, что
полностью сухим перед повторным

цы в обратном порядке.
с помощью боковых несущих
ания вокруг силового кабеля фиксатора 7.

шкой прибора закрытой. Это позволит
о фритюрницу чистые и свободные от

как «King Edward», «Моррис Пайпер», «Кара» и т.д.

- После пилинга, нарезать картофель в соответствии с предполагаемым приготовлением (чипсы или слайсы).
- Замачивание картофеля в течение приблизительно одного часа до жарки. Это поможет удалить часть содержания сахара, который является одним из составных продуктов для формирования акриламидов.
- Тщательно просушите картофель.
- Всегда жарить самодельный картофель в два раза:
 - первый в течение 10-12 минут при температуре 160 ° C, затем в течение 3-4 минут при температуре 170 ° C, в зависимости от желаемой степени подрумянивания.
- Глубоко замороженные чипсы предварительно приготовленные и нужно, таким образом, только жариться один раз. Следуйте инструкции на упаковке.

Замороженная пицца

Глубоко замороженные продукты питания (от -16 до -18 ° C) охлаждения масла или жира в considerable степени, из-за этого они не готовят достаточно быстро и, возможно, также выпитать слишком много масла жира. Чтобы избежать этих вхождений, действуйте следующим образом:

- Не пытайтесь жарить большие объемы сразу. Пицца жариться должны быть полностью покрыты растительным маслом / жиром **после опускания корзины для жарки 3.**
- Нагреть масло в течение по крайней мере за 15 минут до введения замороженных пищевых продуктов.
- **Настройка регулятора температуры 8 до температуры,** указанной в инструкции по эксплуатации или на упаковке пищевого продукта.
- Предпочтительно, чтобы позволить глубоко замороженные продукты оттаивают при комнатной температуре. Удалить столько льда и воды, как это возможно, прежде чем вставить пищу во фритюрницу.

продукты могут вызвать масло или жир

Важные предупреждения после

приготовления, особенно рыбы, выпуск жидкости, когда прибор работает в масле или жире и могут влиять на продукты, которые затем приготовленной в том же приборе.

действия, чтобы снова получить нейтральный вкус:

нагрейте масло до 160 ° C и поместите два тонких веточки петрушки в корзину прибора перед опусканием корзины для приготовления.

Предупреждение о горячем масле или жире.

Масло или жир могут вызвать серьезные ожоги.

После приготовления, а затем опустите корзину прибора.

Если масло или жир больше не пузырится и удалите корзину с помощью щипцов. Масло или жир теперь имеет температуру 160 ° C.



Не рекомендуются для использования растительных масел и животных жиров. Эти масла и жиры теряют свои свойства быстрее, чем другие масла и жиры. Они должны быть заменены более часто. Ориентироваться на этикетку. Предупреждения:

- Как правило, масло и жиры могут быть использованы в течение меньшего времени, если вы в основном жарить пищу с большим количеством белков, такими как мясо или рыба.
- Не следует смешивать свежее масло со старым маслом.
- Замените масло или жир, если он вспенивается при нагревании, если она развивается сильный вкус или запах, он становится темным и / или развивается густой консистенции.

Защита от перегрева

В случае перегрева, функция тепловой защиты переключает прибор выключен.

Это может произойти, если нет, или недостаточно, масло или жир в фритюрнице или когда твердые приготовления пищи жиры расплавление в приборе. С твердыми жирами для приготовления пищи нагревательного элемент не может выделять тепло, созданное достаточно быстро. Если функция защиты от тепла переключил прибор выключен, пожалуйста, действуйте следующим образом:

- Дайте прибору остыть.
- Разрешить масло или жир, чтобы остыть.
- Осторожно нажмите на кнопку сброса в на задней стороне рабочего элемента 5 с маленьким заостренным предметом.

Прибор теперь может быть использован повторно.



счет пост свободной депеша для товаров

с только на требования о материальных и

не для повреждений при транспортировке,

ий или повреждения хрупких компонентов,

арей. Этот продукт предназначен только для

не предназначен для коммерческого

аннулируется в случае злоупотреблений и

, применения силы и внутреннего

ствляется нашим уполномоченным филиала

ава не ограничены каким-либо образом с

т продлен на ремонт, произведенный в

Это относится также к замененным и

ей. Любые повреждения и дефекты,

дней на покупке необходимо сообщить сразу

, не позднее, чем через два дня после даты

ий по истечении гарантийного срока,

итания

(£ 0,10 / мин)

.gb

UR / мин.) Стандартные ставки вызовов

ной связи могут различаться.

.ie



Утилизация прибора через уполномоченный центр утилизации или в
вашем учреждении общины отходов. Соблюдайте действующие
правила в настоящее время. В случае сомнений, пожалуйста,
обратитесь в центр по утилизации отходов.



Утилизация аккумуляторных батарей

Батареи не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.

Все потребители по закону обязаны утилизировать аккумуляторы в
точке сбора в их сообществе / районе или с первоначальным
поставщиком. Цель этого обязательства обеспечить, чтобы
аккумуляторы можно утилизировать экологически безопасным
способом. Только уничтожьте аккумуляторы, когда они полностью
разряжены.

Утилизация всех упаковочных материалов в
экологически ответственным образом.

импортер

KOMPERNASS GMBH
Burgstrasse 21 D-44867
BOCHUM

www.kompernass.com



бургер (замороженный)

150 & deg; C

3 - 5 минут

ые отбивные (панированные)

150 & deg; C

15 - 25 минут

Кусочки курицы

(большие куски)

150 & deg; C

10 - 18 минут

Кусочки курицы (малые /

ие части)

150 & deg; C

8 - 18 минут

тофельные чипсы (свежие)

160 - 170 ° C

10 - 15 минут

тофельные чипсы (замороженные)

см производителя
Деталисм производителя
Детали

Лангустины (свежий)

170 ° C

3 - 5 минут

грибы

180 & deg; C

5 минут

жет случиться так, что будут незначительные изменения температуры. Значения, приведенные в таблице,

вспомогательных средств для руководства. Они относятся к объему ок. 300 Грамм. В зависимости от консистенции

на могут различаться.

ествах, всегда иметь в виду, что продукты должны быть жареным должны быть полностью покрыты растительное масло /

З была снижена.



• Прибор не соединен с гнездом сетевого электропитания.

• Подключите прибор с розеткой питания.

гает.

• Переключатель On / Off 0 не была

Нажмите кнопку включения / выключения 0.

активирована.

• Дайте прибору остыть. Нажмите

• Функция защиты от тепла активирована.

кнопку сброса е на задней стороне элемента управления и нагрева 5.

• Функция защиты от тепла активирована.

1. Удалите пробку и дайте прибору остыть.
2. Нажмите кнопку сброса е на Задняя часть элемента управления и нагрева 5.

• Программируемая температура для приготовления пищи масла / жира не была достигнута.

• Подождите несколько минут, пока требуемая температура не была достигнута.